

Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

**Jídlo jako kulturně-společenský fenomén,
gastronomie nejen v umění**

**Food as a culturally social phenomenon, gastronomy
not only in the arts**

Bakalářská práce

Autor: Jitka Procházková

obor Vychovatelství – kombinované studium

Vedoucí práce: PhDr. Jan Šmíd, PhD.

Praha 2011

Anotace:

Bakalářská práce na téma „Jídlo jako kulturně-společenský fenomén, gastronomie nejen v umění“ pojednává o fenoménu jídla v kontextu širších sociokulturních a uměleckých oblastí jako prostředku „estetizace“ světa a lidského pohybu prostřednictvím jídla. Obsahově zprostředkovává pohled do formálně velmi bohaté oblasti základních i „nadstandardních lidských potřeb. Jejím cílem je seznámení a propojení etických kodexů při přípravě, servírování a konzumaci jídel v různých kulturách a ve výtvarném umění.

Abstract:

Bachelor thesis “Food as a culturally social phenomenon, gastronomy not only in the arts” is concerned with a phenomenon of food in a wider context of sociocultural and artistic areas as an instrument of world’s “esthetics” and a human movement via the food. It contextually arranges a view into formally very rich area of basic and also “above standard” human needs. Its aim is familiarization and connection of ethic codexes during the preparation, serving and consumption of food in different cultures and in art.

Klíčová slova:

historie, estetika, společenský, stolování, jídlo, gastronomie, kulturní, symbol, rituál, umění

Key words:

history, aesthetics, social, dining, food, gastronomy, cultural, symbol, ritual, the arts

„Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně pod vedením
PhDr. Jana Šmída, PhD. V práci jsem použila informační zdroje uvedené
v seznamu.“

Praha dne 28. března 2011

.....

*Na tomto místě bych ráda poděkovala vedoucímu
bakalářské práce PhDr. Janu Šmídovi, PhD.
za vstřícnost a ochotu při poskytování cenných rad
a připomínek k jejímu utváření.*

Obsah bakalářské práce

1. Úvod	str. 7
2. Historie gastronomie	str. 7 - 9
3. Historický vývoj stolování	str. 10
3.1 Pravěk	str. 10 - 12
3.2 Starověk	str. 12
3.2.1 Řecko	str. 12 - 16
3.2.2 Řím	str. 16 - 17
3.2.3 Čína	str. 18 - 19
4. Jídlo a náboženství	str. 20
4.1 Křesťanství	str. 21 - 24
4.2 Židovství	str. 25 - 26
4.3 Islám	str. 27
4.4 Hinduismu	str. 27 - 28
4.5 Buddhismus	str. 28
5. Kanibalismus	str. 29
5.1 Rituální kanibalismus	str. 29 - 30
5.2 Kanibalismus z pudu sebezáchovy	str. 30 - 31
5.3 Válečný kanibalismus	str. 31

6. Jídlo a pití ve výtvarném umění	str. 32
6.1 Gotika	str. 32 - 33
6.2 Renesance	str. 34 - 36
6.3 Manýrismus	str. 37 - 40
6.4 Baroko	str. 41 - 44
7. Zástupci současné světové gastronomie	str. 45
7.1 Čínská kuchyně	str. 45 - 49
7.2 Francouzská kuchyně	str. 50 - 54
8. Vrcholná gastronomie – kuchařská a cukrářská artistika	str. 55 – 56
9. Aplikace tématu do koncepce mimoškolního vzdělávání	str. 57
9.1 Na čem si nejvíce pochutnávám?	str. 57 – 58
9.2 Veselé postavičky z ovoce a zeleniny	str. 58
9.3 Zátíší	str. 59
9.4 Jak vypadá kanibal?	str. 60
10. Závěr	str. 61 – 62

„Dobrá tabule je prvním poutem dobré společnosti.“¹

Luc de Clapiers Vauvenargues

1. Úvod

Ve své práci „Jídlo jako kulturně-společenský fenomén, gastronomie nejen v umění“ nahlížím do dějin stravování od počátku lidské civilizace. Z časů, kdy potrava byla přijímána pouze z prvořadé a nevyhnutelné potřeby přežít, vstupuji do současného světa gastronomie. Přináším nejen obecný pohled na fenomén jídla, ale zaměřuji se rovněž na některé vybrané oblasti s gastronomií související, například symboliku jídla, jídlo ve vztahu k náboženství, ale také kanibalismus. Přibližuji problematiku současných etických kodexů při přípravě jídla, servírování a konzumaci pokrmů v různých kulturách lidské společnosti.

Prostor věnuji i oblasti výtvarného umění, především umělecké malbě, neboť zobrazování symbolů jídla a hostin se již od období středověku stávalo častým námětem umělců a jejich díla obohatila kulturní život celé společnosti.

Vzhledem k tomu, že zvolené téma nabízí možnost čerpat z bohaté oblasti základních i nadstandardních lidských potřeb a zájem společnosti celého světa o kvalitní gastronomický zážitek neustále roste, představuji dva zástupce vrcholné světové gastronomie – čínskou a francouzskou kuchyni. Neopomím zmínit oblast umělecké stránky stolování, především pak oblast kuchařské a cukrářské artistiky.

Součástí jedné z kapitol je prezentace prací žáků z realizované hodiny výtvarné výchovy na základní škole vztahující se k danému tématu.

¹ <http://citaty.kukulich.cz/temata/j>

2. Historie gastronomie

Kořeny historie **stolování**, vývoje stravovacích zvyklostí a proměn míst, kde docházelo ke konzumaci jídla, sahají do časů starého Egypta, Řecka, Říma a Číny. Stolování v každé epoše dějin lidstva představovalo významnou součást každodenního života a ani v dobách dávno minulých nebylo přijímání potravy pouze prostředkem k uspokojení biologické lidské potřeby. Přistupovalo se k němu jako k významné příležitosti vhodné k navazování nových a upevňování stávajících osobních kontaktů. V průběhu stolování byly řešeny důležité politické otázky a rodily se zajímavé filozofické koncepce.

Již při nástupu civilizace sehrál akt stolování významnou roli v utváření komplexních společností, byl a stále je zdrojem lidské pospolitosti a sociální komunikace. Důležitou roli hraje v oblasti náboženské a **kulturní**. Proměny stravovacích návyků a způsobu stolování v různých částech světa mají svá specifika, rozličný charakter a velmi široký soubor působení nejrozumnějších vlivů.

O vývoji stolování od samého počátku lidské civilizace vypovídá řada hmotných, ikonografických a písemných pramenů. Hovořím-li o hmotných pramenech, myslím tím především archeologické nálezy nádob používaných na vaření a servírování pokrmů, pozůstatky ohnišť a zbytků jídla odolného biologickému rozpadu, dochované hodovní světnice zámeckých objektů apod. Přiblížit se pravdě o stravovacích návycích člověka a získat mnoho významných a zajímavých zjištění týkajících se jídla a chuti nabízí rovněž nálezy kosterních pozůstatků našich předků. Díky těmto nálezům lze částečně objasnit, jaká strava tvořila součást jejich jídelníčku. Dalšími významnými zdroji, podávajícími svědectví o historii stravování a **stolování**, jsou ikonografické prameny, především jeskynní malby, stěnomalby a obrazomalby vyobrazující lovce s ulovenou kořistí, samotnou přípravu pokrmu, hodující společnosti a mnoho dalších témat této oblasti. Z písemných pramenů pak svědectví poskytují například kuchařské knihy, mravokárné tituly obsahující kritiku stravovacích zvyklostí, eposy, příběhy

a báje. Důležité poznatky lze vyčíst i z pramenů osobní povahy, jakými jsou například korespondence, deníky, autobiografické záznamy, kroniky, památníky, seznamy osob zúčastněných na hostinách, sestavené zasedací pořádky, účetní záznamy o evidenci příjmů a výdajů spojených s hostinou apod. Kombinace těchto pramenů umožňuje nahlédnout do zvyklostí, způsobu stravování a chování při **stolování** jednotlivých lidských kultur a společností od pravěku až po současnost.



Sanské umění (Murewa, Zimbabwe)²



Národní archeologické museum Athény³

² http://cs.wikipedia.org/wiki/Jeskynn%C3%AD_mal%C3%AD%C5%99stv%C3%AD#V_Evrop.C4.9B

³ http://www.fototravel.info/athens/c_atheny_archeologicke_muzeum.php

3. Historický vývoj stolování

3.1 Pravěk

Pojednat o zálibě pravěkých lidí v jídle a o způsobu jejich stolování není snadné, neboť po sobě nemohli zanechat jediný písemný záznam. Čerpat můžeme pouze z dochovaných archeologických nálezů. Díky takovým nálezům, jakými jsou základy ohnišť, pecí, různých nádob a částí skeletů konzumovaných zvířat, lze objasnit, jak se **jídlo** připravovalo a konzumovalo. Zkoumáním fyzických pozůstatků našich předků je pak možné vyvodit, co vše bylo zdrojem jejich obživy.

K zásadní změně v přijímání potravy přispěl oheň. První použití ohně, umění rozdělat jej a udržovat za účelem získání tepla a přípravy pokrmů, je připisováno člověku typu *Homo ergaster* (člověk dělný, pracující) či *Homo erectus* (člověk vzpřímený). Nejslavnějším dochovaným nalezištěm ohně s důkazy o jeho využívání je ohniště v jeskyni Čou-kchou-tien na území Číny. Památka byla v roce 1987 zapsána do seznamu světového a kulturního dědictví. Od této doby si lidé pravděpodobně nejen vybírali, co budou jíst, ale také jakým způsobem si **jídlo** připraví. Důkazem je vzácný archeologický objev pozůstatků pečeně na fragmentu (úlomku) dřevěného talíře z hrobu Jericha, nepříliš rozsáhlého, ale o to více významného historického města. Jericho je považováno za nejstarší trvale obývané a nejnižší položené místo na Zemi na západním břehu řeky Jordán severovýchodně od Jeruzaléma (260 m pod hladinou moře). Archeologové zde odkryli jednu z nejstarších osad datovanou přibližně 9 000 let před naším letopočtem.

Již v pravěkých společnostech pravděpodobně existovala bohatá paleta chuťových možností, ale důkazy o tom, jak byly kombinovány různé ingredience, aby z nich vznikly vlastní pokrmy, téměř neexistují díky absenci písemných záznamů. Jisté ale je, že potrava se neopékala pouze nad ohněm, ale již pravěkými společnostmi byla

připravována v nádobách různých tvarů za pomoci nástrojů podobných dnešnímu kuchyňskému náčiní. Vypovídají o tom objevy prostých jam, do nichž se házely rozpálené kameny, naleziště jednoduchých staveb určených k pečení, ale i poměrně složitých jílových pecí.



Jeskyně Čou-kchou-tien⁴



Hrob Jericha⁵

Archeologické objevy z doby bronzové v podobě keramických pohárů zvoncovitých tvarů podávají překvapivé svědectví o rané konzumaci alkoholických nápojů. V několika pohárech se vědcům podařilo identifikovat přítomnost zbytků s vysokým obsahem nedozrálého pylu a byliny tužebníku, používaného i v současné době jako ochucovadla medoviny. Dalším důkazem výroby a pití alkoholu je nález dochovaného hrobu, jehož součástí je vědro z kůry stromu se zbytky brusinek, pšenice a medu. Do období pravěké doby bronzové datujeme rovněž zrod pivovarnictví a vinařství, což je zřejmé z dochovaných mezopotamských ilustrací znázorňujících kádě na vaření ječmenného piva. Můžeme se tedy domnívat, že již v této době hrály alkoholické nápoje významnou **společenskou** úlohu, neboť nádoby určené k jejich

⁴http://www.mujspruvodce.cz/vismo/dokumenty2.asp?id_org=600028&id=1423&p1=1003

⁵ <http://meritokracie.sdeluje.cz/1547-ztraceny-jezisuv-hrob.html>

požívání bývají častým archeologickým objevem. Již tehdy pravděpodobně hodovali lidé ve velkých skupinách, neboť v mnohých případech byly nalezené nádoby soustředěny pohromadě. Keramika, používaná v období pravěku, byla velmi pěkně vypracovaná, přesto téměř všechna na stejné úrovni s totožnými zdobnými prvky. Není však pochyb o tom, že v těchto dávných dobách byl nejen funkčnosti předmětů používaných pro přípravu pokrmů a jejich servírování, ale také jejich výtvarnému zpracování přikládán svůj význam.

Postoupím-li se do období starověku, především díky vzniku prvních písemných soustav nezávisle vytvořených obyvateli Babylónu, Egypta a Číny poskytuje tato epocha lidstva do oblasti **gastronomie** zřetelnější a průkaznější pohled.

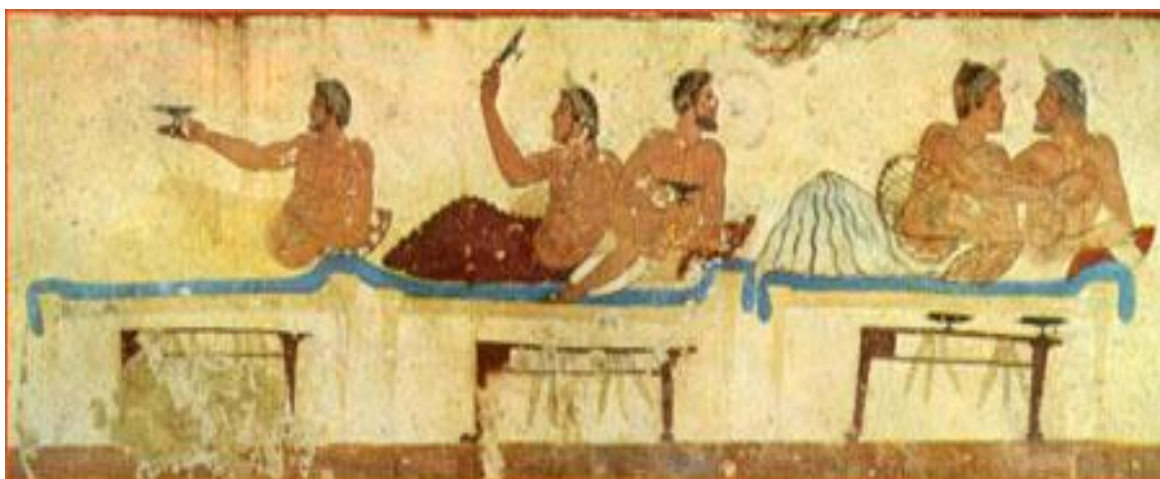
3.2 Starověk

Starověké Řecko společně s Římskou říší je považováno za kolébkou západní civilizace. Veškeré morální a etické hodnoty dneška mají právě zde své kořeny. S nástupem éry paláců v období minojské a mykénské civilizace starověkého Řecka a Říma nastala mimo jiné i jasná proměna předmětů sloužících k jídlu a pití. Dochovány jsou skutečně překrásně zdobené nádoby různých tvarů a velikostí. Značnou hodnotu sehrál design tohoto nádobí reprezentující jednotlivé privilegované vrstvy společnosti. Stolování se stávalo jistou prestiží, důraz byl přikládán kvantitě, vzácnosti připravovaných a servírovaných potravin a kráse jídelního vybavení.

3.2.1 Řecko

Starověké Řecko věnovalo tématu kuchyně, přípravě pokrmů, chuti a estetice stolování mimořádnou pozornost. Na přijímané **jídlo** Řekové nepohlíželi pouze jako na nutnost, která člověka udržuje při životě a dodává mu sílu, ale zároveň jej považovali za

zdroj radosti a potěšení. Jednou z nejoblíbenějších zábav bohatých Řeků se stalo pořádání opulentních hostin v blízkosti chrámů pod širým nebem ve stínu olivového háje. Původně začínaly v dopoledních hodinách a končily před západem slunce, později se jejich konání přesunulo na večer po západu slunce. Polehávali při nich na levém boku na bohatě zdobených pohovkách okolo stolů s jídlem, pravou rukou si podávali jídlo do úst a popíjeli víno. Bavili je pěvci přednášející ódy na slavné hrdiny a bohy, kejklíři a tanečnice a především hetéry, ženy utěšitelky, mající za úkol uspokojovat jejich touhy nejen po stránce fyzické, ale také intelektuální. Vlastní manželky nebyly na těchto hostinách vítány, neboť se jednalo o výhradně mužskou záležitost. Chlapcům zúčastněným na hostinách nebylo do doby, než dosáhli plnoletosti, povoleno na hostinách ležet, museli sedět po boku svého otce či milence. O oblíbenosti a významu hostin svědčí závěť řeckého dramatika Euripida, jenž v ní ustanovil fond, ze kterého měla být po jeho smrti každoročně v den jeho narozenin hrazena oslava.



Hodující Řekové⁶

Svým labužnictvím a vyznáváním luxusního způsobu přijímání potravy byli známí především sicilští Řekové. Ti si dokonce na jihoitalském pobřeží města Sybarida nechali vystavět vínovod. Ne však ve všech oblastech starověkého Řecka byl veden bohémský a luxusní způsob života. Oproti tomu například starověká Sparta zaujímala

⁶ <http://spqr.cz/content/j%C3%ADdlo-pit%C3%AD-v-antice>

k požitkům a zábavě ostatních regionů zcela odlišný postoj a vedla střídavý způsob života. „*Reputaci Spartánů, týkající se jejich velké odvahy na bojišti, známým způsobem zesměšnil jeden Řek z bohatého jihu Itálie, který poté, co se zúčastnil spartského společného jídla, poznamenal: “Není divu, že Spartané jsou nejstatečnější lidé na světě, neboť kdokoli to má v hlavě v pořádku, dal by raději přednost tisíci smrti, než aby musel snášet takovéto žalostné živobytí”.*“⁷

Všechny obyvatele starověkého Řecka však úzce spojovala víra ve dvanáct bohů sídlících na posvátné hoře Olymp, nazývané „branou do nebes“. Jejich uctívání je základem řeckého náboženství. Věřili v jejich všudypřítomnost a blízkost. Například ztichnutí cikád nebo rachot hromů považovali za okamžik božské komunikace. A protože se ve své práci věnují tématu jídla a **stolování**, jako jednoho z uctívaných bohů zmíním Dionýsa, boha úrody a vína, ochránce ovocných stromů, keřů a plodivé síly přírody, později i boha divadla. Dionýsa Řekové ctili především proto, že svými dary přinášel lidem radost ze života, osvěžoval tělo a ducha, podněcoval lásku a uvolňoval tvůrčí myšlenku umělců. Nejen však Dionýsovi, také ostatním bohům stavěli Řekové na posvátných místech svatyně a chrámy. Jednou z dochovaných významných památek UNESCO je nástěnná malba z hrobu řecké kolonie v italském Paestu, jižně od Neapole. Řekové toto město nazývali „Poseidonovým městem“. Hradby o délce pět kilometrů, obklopující bývalý přístav, patří k nejzachovalejším ukázkám řeckého pevnostního stavitelství. Kromě nich se zde dochovaly také tři chrámy a skvostnými freskami zdobené hrobky. Před jedním z chrámů na obětním oltáři probíhaly náboženské rituály, při kterých lidé pod širým nebem vyzývali bohy a rituálně poráželi obětní zvířata, jejichž maso pekli na oltáři. Bohové jako projev úcty a oddanosti obdrželi kouř ze spálených vnitřností, lidé snědli maso.

⁷ FREEDMAN, P – *Jídlo dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, a.s. – 2008, str. 68 – 69



Dionýsos⁸

V dochovaných řeckých literárních dílech, sepsaných za účelem pobavení a poučení jiných, se mimo jiné nachází velké množství zmínek o jídle a pití alkoholu. Dlouhé diskuse na toto téma vedli především filozofové a starověcí mravokárci. Mravokárci varovali, že jídlo a pití by nemělo znamenat individuální touhu žádající si více než jen spravedlivý příděl pro každého, ale mělo by být přijímáno pouze jako prostředek nutný pro přežití. Rovněž filozofové se přikláněli k názoru, že nestřídmé holdování tělesným žádostem, jakými bylo jídlo, alkohol a sex, je pod důstojnost charakterního člověka a upozorňovali na nebezpečí plynoucí z bohatých jídel a nemorálnost okázalých hostin. Diskuse o jídle sehrály důležitou úlohu rovněž ve filozofické výuce etiky, kdy jindy v mnoha názorech nejednotní filozofové souhlasili

⁸ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Dion%C3%BDsos>

s tím, že jídlo má sloužit pouze k udržování života a „*Cokoli přesahuje existenční minimum je luxus, luxus probouzí vášně a jakmile se vášně jednou probudí, dovedou nás k jistému morálnímu úpadku*“.⁹

3.2.2 Řím

Stejně jako Řecko, tak i starověký Řím, tvoří významnou část kapitoly udělování rad o jídle a způsobech jeho konzumace. Zmínky o **stolování** jsou všudypřítomné v mnohých dílech římských básníků, řečníků a životopisců. Také pro Římany mělo hodování stěžejní význam. I oni si uvědomovali, jak jsou pohostinnost, společné soužití a stmelení komunit důležité. Jeden Pompejan tuto skutečnost vyjádřil tím, že na zeď vyškrábal nápis znění: „*Ten, s nímž nevečeřím, je pro mě barbar!*“.¹⁰

Nelze nezmínit jméno Luciuse Liciniuse Luculluse, římského politika a generála, jenž měl vznešený původ, rozsáhlý majetek, byl vynikajícím řečníkem a především talentovaným vojevůdcem. Patřilo mu mnoho krásných vil, ve kterých se obklopoval uměleckými předměty a řecky psanými knihami. Z Malé Asie si nechal dovézt třešňové stromy, které pravděpodobně jako první v Evropě přikázal vysázet v parcích obklopujících jeho vily. Je znám rovněž svou velkou oblibou v pořádání nákladných, luxusních a rozmařilých hostin, na které rádi chodili nejvýznamnější Římané, například sám Caesar nebo Lucullův nástupce ve velení vojska Pompeius. Jen zřídka se stávalo, že stoloval úplně sám, a pokud tomu tak bylo, i za této situace

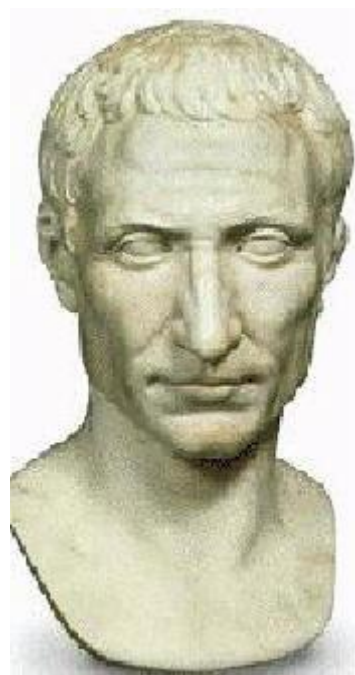
⁹ FREEDMAN, P – *Jídlo dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, a.s. – 2008, str. 70

¹⁰ FREEDMAN, P – *Jídlo dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, a.s. – 2008, str. 86

vyžadoval maximální luxus a dlouhé hodiny si pak servírované pokrmy a nápoje vychutnával. Dodnes je jeho jméno spojováno s nákladným a luxurním způsobem **stolování** označovaným jako „lukulské hody“.



Lucius Licinius Lucullus¹¹



Caesar¹²

¹¹

http://www.google.cz/imgres?imgurl=http://wordcitizen29.webs.com/Kitchen/RomanFeast03.jpg&imgrefurl=http://wordcitizen29.webs.com/&usg=__M3JWFZARhlecYHHBYGMqMOYcNDc=&h=276&w=300&sz=64&hl=cs&start=136&zoom=1&tbnid=WhF7TzL17XX_3M:&tbnh=124&tbnw=150&ei=JSdYTbW5J8_ssgbV8_ClCw&prev=/images%3Fq%3DLucius%2BLicinius%2BLucullus%26hl%3Dcs%26biw%3D1225%26bih%3D598%26gbv%3D2%26tbs%3Disch:10%2C3386&itbs=1&iact=hc&vpx=949&vpy=94&dur=31&hovh=215&hovw=234&tx=188&ty=104&oei=IidYTaelAsacOsG58fsE&page=8&ndsp=20&ved=1t:429,r:5,s:136&biw=1225&bih=598

¹² <http://forum.valka.cz/viewtopic.php/t/11268>

3.2.3 Čína

Čínská kuchyně, a s ní spojené stolování, má pravděpodobně nejdelší historii na světě. O jejím silném postavení svědčí záznamy podávající svědectví, že již od období starověku byl prosazován jako hlavní cíl dobré vlády dostatek potravy přispívající k všeobecnému blahu lidu. Nebyl-li tento požadavek splňován, hrozila vlna nepokojů, ztráta mandátu v nebi a ztráta moci. Způsobu stravování byl v císařské Číně v politickém, **kulturním** a **společenském** životě přikládán mimořádně velký důraz. Zvlášť významná úloha byla připisována symbolice jídla a rituálnímu chování před a v průběhu jeho přijímání. Nemalý význam byl přikládán obětem potravy určeným zemřelým předkům, neboť dle obyvatel Číny i v posmrtném životě, stejně jako v době života, se bez stravy neobešli. Pokud někdo tento rituál nedodržoval, byl považován za necivilizovaného a nekultivovaného barbara. Zajímavé je, že kuchařské dovednosti byly značnou kvalifikací k získání ministerské funkce. *„Možná tím úplně prvním, kdo takto přišel ke své funkci, byl I Jin, jenž se stal ve 2. tisíciletí př. n. l. předsedou vlády krále Tanga z dynastie Šang. Podle legendy byl I Jin nalezenec, kterého adoptivní rodiče naučili vařit. Jeho kuchařský um upoutal královu pozornost a na své první audienci pak proměnil nejpálčivější filozofické otazníky vlády v jídelní menu, po kterém budou lidé prahnout. Mezi jiným I Jin připodobnil celý svět ke kuchyňské místnosti, kde člověk připravuje jídlo, a správnou vládu k dobrému vaření. Je to stejné jako s vařením – je nutné rozumět příchutím, abyste je dokázali úspěšně smíchat. A tak je i ve vládnutí nutno porozumět lidským trápením a touhám, abyste uspokojili potřeby lidí“.*¹³

Období od 4. století před naším letopočtem bylo v Číně obdobím zanícení pro kultivaci sebe sama, obdobím sebezdokonalování a život těla bylo stejně důležité jako hledání intelektuální dokonalosti. Toto propojení materiálních a morálních světů nepřipouštělo žádný předěl mezi myslí a tělem, neboť jedno bez druhého nemůže fungovat. Správná strava byla důležitá nejen pro fyzický stav, ale tvořila současně jednu

¹³ FREEDMAN, P – *Jídlo dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, a.s. – 2008, str. 101

z cest k morální způsobilosti. Povinností každého jedince byla regulace příjmu potravy pouze v takovém množství, aby jej uchovala ve zdraví a zabránila případným nemocem způsobeným přejídáním. Ideální postoj k těmto omezením oceňoval a vyzdvihoval kvalitu přijímaného **jídla**. Číňané ve své historii často trpěli hladomorem, a tak vymýšleli způsoby, jak upravit ke konzumaci cokoli co voda, vzduch a země nabízely. Dodnes je čínská kuchyně založena na tvůrčí kombinaci a kreativitě, přetrvává a rozvíjí se stěžejní zájem o chuť servírovaných potravin, o jejich blahodárny vliv na zdraví a estetickou úpravu servírovaného pokrmu.



Čínský čajový servis¹⁴

¹⁴ [http://browse.deviantart.com/photography/?q=china food&order=9&offset=120#/d2kt1mf](http://browse.deviantart.com/photography/?q=china+food&order=9&offset=120#/d2kt1mf)

4. Jídlo a náboženství

Jídlo mělo vždy hluboký náboženský význam. S vítězstvím křesťanství, uznaného za oficiální náboženství, nastalo zavádění potravin vycházejících z křesťanské zbožnosti. Propagovanými posvátnými pokrmy nové civilizace se staly chléb, víno a olej. Náboženství určovalo kulturu přijímání jídla, stanovilo příležitostná či účelová omezení v jídle a na akt stolování nahlíželo s pozorností odhalující jeho hlubší rozměr. Preferována byla společnost nestavějící jídlo na první místo, naopak za hlavní duchovní hodnotu křesťanstva se považovalo odpírání si světských potěšení. K aktu **stolování** a přijímání potravy přistupují různá náboženství v souladu se svou vírou, a pokud by se sešli u jednoho stolu zástupci všech náboženství, bylo by těžké sestavit menu, které by všem stolujícím vyhovovalo. Pravidla stravování byla odpradáвна nástrojem demonstrace odlišnosti každého náboženství. **Kulturní** stravovací praktiky v sobě prolínají na jedné straně mnohá tabu, na straně druhé mnohá přikázání, která mají svou symbolickou hodnotu a obvykle se tato pravidla váží k významným slavnostem. Stoupenci víry k nim přistupují jako k prostředku komunikace s Bohem či jinou nadpřirozenou silou a zaručují si tak jeho podporu a štěstí v životě. V této souvislosti se krátce zmíním o nejrozšířenějších náboženských směrech, jimiž jsou křesťanství, islám, židovství, buddhismus a hinduismus.



Svaté přijímání¹⁵

¹⁵ <http://www.womenpriests.org/images3/supper1.gif>

4.1 Křesťanství

Křesťanské stravovací zvyklosti bychom mohli hledat v praktikách židovských, i když většina z nich postupem času z křesťanství vymizela. Dodržování určitých pravidel je pro křesťany důkazem sounáležitosti ke křesťanské komunitě, přesto do dnešní doby přetrvala jen část původních pravidel a příkázání. Například přibližně do poloviny dvacátého století dodržovali římstí katolíci přísný zákaz jedení masa v pátek jakožto symbolické připomínky smrti Krista. Dnes tento zákaz připadá pouze na pátek před Velikonocemi. V mnoha ohledech se od sebe liší přístup stoupenců východního křesťanství a stoupenců západního křesťanství. Východní ortodoxní křesťané se zdržují v období čtyřicetidenního půstu před Velikonocemi požívání všech živočišných produktů, zatímco stoupenci západního křesťanství ve velké míře od takového striktního zákazu ustoupili. Rozlišnosti v přístupu k dodržování původních pravidel můžeme hledat především v tom, že se z křesťanství vyvinulo mnoho církví, kdy si každá vytváří svá pravidla ve snaze odlišit se od ostatních.

Hlavním křesťanským rituálem je Poslední večeře Páně, při které je zpřítomňován Kristus ve formě chleba a vína. Tento nejvýznamnější svátek křesťanské církve, spojený s památkou umučení a znovuvzkříšením Ježíše Krista připadající na Zelený čtvrtek, vychází z příběhu, ve kterém dal Ježíš svým učedníkům při poslední večeři o velikonoční hostině chléb a víno jako **symbol** svého těla a krve. Připomíná jim, že jsou pouhými částčkami svého Stvořitele a tuto skutečnost nechť si připomenou tolikrát denně, kolikrát vezmou do ruky chléb. Inspirováni tímto příběhem byli mnozí umělci a Poslední večeře páně patří k nejčastěji zobrazované hostině. Za nejslavnější je však považováno její vyobrazení Leonardem da Vinci v kostele Santa Maria delle Grazie v Miláně. Nikdy toto téma nebylo namalováno tak věrně. Leonardo da Vinci, významný italský malíř a sochař, přípravnými náčrtý strávil téměř čtyři roky. Mimořádný důraz kladl na výrazy tváří a gest jednotlivých postav. Značné úsilí věnoval hledání předlohy především pro zobrazení Krista jako **symbolu** dobra, krásy

a ušlechtilosti a Jidáše s výrazem skutečného zla ve tváři. Po dlouhých týdnech hledání vhodných modelů maloval dlouhých šest měsíců hlavní postavu svého obrazu Ježíše. Dalších šest let maloval postavy jedenácti apoštolů a dalších šest týdnů postavu Jidáše. Vyobrazení „*Poslední večeře Páně*“ v jeho podání vyzařuje tajemno s jedinečností atmosféry, jemná kombinace světla a stínu, dosažená pečlivým výběrem a kombinací barev, podporuje představivost diváka. Na první pohled přináší pocit bohatě prostřeného hodovní tabule, zadíváme-li se však pozorněji, zjistíme, že talíře všech apoštolů jsou prázdné a krom **symbolického** chleba, na který Ježíš poukazuje, jsou pokrmy pouze na dvou mísách. Nechybí samozřejmě poháry s vínem.



Leonardo da Vinci „*Poslední večeře Páně*“¹⁶

¹⁶ http://www.artmuseum.cz/reprodukce2_pohled.php?dilo_id=277

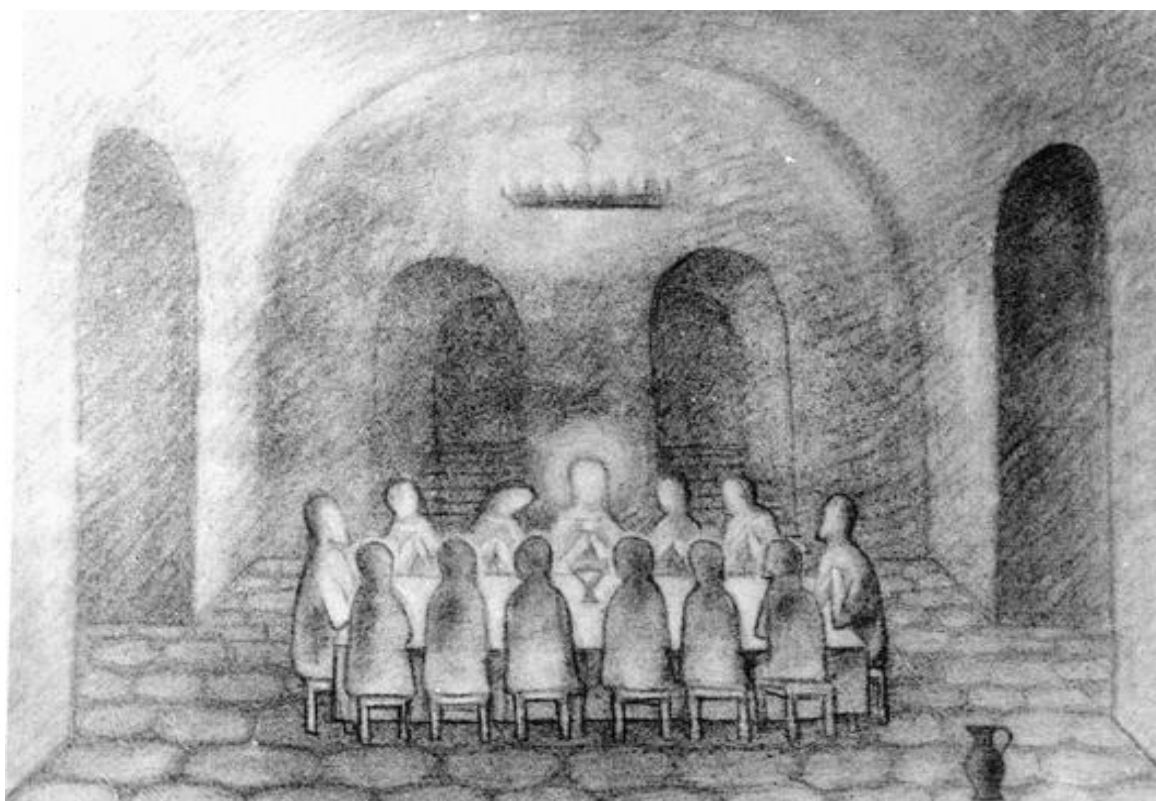
Jinak k tomuto křesťanskému motivu přistoupil italský malíř Jacopo Bassano, v jehož vyobrazení je kromě velkého bochníku chleba na hodovní tabuli ještě jehněčí hlava a pomeranč, skleněná karafa s vínem a skleněný pohár. Další kovová nádoba na víno je položena pod stolem. „*Poslední večeře Páně*“ v Bassanově podání je důkazem jeho osobitého stylu. Ve svých dílech kladl důraz na dokonalou syntézu barevnosti, zachycení detailů postav a využití jejich póz ke zvýraznění dramatickosti kompozic.



Jacopo Bassano „*Poslední večeře Páně*“¹⁷

¹⁷ <http://www.wga.hu/support/viewer/z.html>

Velkým obdivovatelem italského umění Leonarda da Vinciho byl jeden z našich největších umělců dvacátého století Jan Zrzavý. Inspirován jeho malířskými postupy tyto přenesl do vlastní formy prostřednictvím hry světla a stínu. Jeho vyobrazení „*Poslední večeře páně*“ vychází z kontrastu černé a bílé barvy, postavy na plátně jsou zobrazeny v téměř mytickém duševním stínu, čímž na mnohého diváka působí jako stíny mrtvých duší.



Jan Zrzavý „*Poslední večeře páně*“¹⁸

¹⁸ <http://vilemina.blog.cz/0904/posledni-vecere>

4.2 Židovství

Kuchyně židovského národa má svou nezastupitelnou roli během biblických svátků, hluboce přesahuje pouhý **gastronomický** rozměr a je považována za kulturní dědictví národa. Přesná stravovací pravidla, společně s nejdetailnějšími stravovacími příkazy v porovnání s ostatními náboženstvími, jsou zaznamenány v Tóře, pěti knihách Starého zákona. Pod termínem „kashruth“ vymezují, co je „košér“ (přípustné) a co „trejfe“ (zakázané) konzumovat. Například z živočišných produktů je povolena konzumace masa přežvýkavců a sudokopytníků, tedy hovězího, skopového a kozího masa. Naopak striktně vylučují z potravy maso vepřové, velbloudí, zaječí, krev a vnitřní orgány všech živočichů. Zajímavé je, že mohou konzumovat pouze přední část zvířete, protože zákon zakazuje konzumaci sedacího nervu. Rovněž při porážce zvířat dodržují přísné rituály a provedena může být pouze pod dohledem rabína. Zvířeti je useknuto hrdlo jedním řezem tak, aby mu otekla všechna krev z těla, následuje zkouška nesouměrností mrtvého kusu a pokud v této zkoušce uspěje, získá pečeť schválení a může být konzumováno. Tímto způsobem poražené zvíře se nazývá „košér“. Co se týče konzumace vodních živočichů, je povoleno požívání pouze ryb majících ploutve a šupiny.

Jedním z dalších omezení židovské víry je konzumace masa a mléčných produktů současně v jednom pokrmu. Nejenže **jídlo** obsahující jeden produkt nesmí být konzumováno společně s jídlem obsahujícím produkt druhý, ale musí být od sebe odděleno i ve fázi umývání nádobí. Pro přísně ortodoxní domácnost to znamená vybavit se dvojím nádobím, příbory a utěrkami, umývat nádobí ve dvou dřezech a používá-li domácnost myčku nádobí, je nezbytné umývat nádobí, ve kterém byl připravován masitý pokrm odděleně od pokrmu s obsahem mléka. Před požitím masa a po konzumaci mléka si Židé musí umýt ruce a vypláchnout ústa.

Významným svátkem, v němž hraje svou roli stravování, je „Pascha“, židovské Velikonoce. Oslavy tohoto svátku mají pro existenci izraelského národa zásadní význam. Jsou vzpomínkou na jejich vyvedení z egyptského otroctví. Svátek začíná velkou hostinou, kdy se krásně prostře stůl, položí se na něj talíř se třemi nekvašenými chleby (macesy) na památku tří praotců Izraele - Abrahama, Izáka a Jákoba. Nesmějí chybět čtyři kalichy, z nichž každý má své jméno – první „byli jsme vyvedeni“, druhý „byli jsme zachráněni, třetí „byli jsme vykoupeni“ a čtvrtý „byli jsme přijati“. Nekvašené chleby připomínají spěch, ve kterém Izraelci opouštěli Egypt, kdy již nestačilo zkvasit připravené těsto na chléb. Proto jsou tyto svátky nazývány „Svátky nekvašených chlebů“ a v domě nesmí být po dobu trvání svátků žádné kynuté potraviny. Jako symbol otroctví jsou podávány hořké byliny.

Zvláštní kouzlo mají tyto svátky pro děti, neboť otec při hostině rozlomí jeden z macesů, polovinu z něj zabalí do bílého šátku a někde jej uschová. Třikrát zatleská a vyzve děti, aby ho šly hledat. Kdo šátek najde jako první, zvolá: „Já jsem to našel!“ a je odměněn slíbeným dárkem.

Pro Židy je tento svátek důležitým obdobím předávání cenných znalostí a zkušeností nastupujícím generacím.



Pečené koblihy¹⁹

¹⁹ <http://recepty.info/2010/12/19/babiccinopeceni/>

4.3 Islám

Poselství islámu šířil jako první prorok boží Mohamed, a aby povzbudil Židy obracející se k této nové víře, přijal mnohé z již existujících židovských praktik. Proto jsou praktiky mající vztah ke stravování ve Svaté knize Koránu podobné těm židovským. Jako způsob vyjádření zbožnosti a oproštění se od pozemských tužeb využívá islámské náboženství půst. Pilířem islámského náboženství je postní svátek Ramadán, jenž připadá na devátý lunární měsíc. Jeho smyslem je přiblížení se Bohu dočasným zřeknutím některých pozemských potřeb mezi východem a západem slunce po dobu třiceti dní. Název svátku je odvozen od slova „ramz“ znamenající hořet a ti, kteří se jej účastní, věří, že shoří všechny hříchy. Vyloučeno je například přijímání potravy, tekutin, kávy, alkoholu, sexu, dokonce i čištění zubů, neboť hrozí polknutí zubní pasty nebo vody při vyplachování úst. Po západu slunce jsou pořádány hostiny, na které zvou bohatší vrstvy chudé. Protože se jedná o fyzicky velmi náročné období, jsou z něj někteří členové vyloučeni, například nemocní, těžce pracující, těhotné a kojící ženy, malé děti a staří lidé.

4.4 Hinduismus

Stravování hinduistů je založeno na vegetariánství a zákazu požívání hovězího masa. Na základě jedné studie raných hinduistických textů existují důkazy, že v dávnověku však bylo hovězí maso součástí jídelníčku a dnešní zákaz jeho požívání je připisován snaze odlišit se od muslimů. Přibližně od roku 1 000 našeho letopočtu hinduisté uctívají krávu jako symbol mateřství a úrodnosti. Indická ústava stanoví povinnost krávu ochraňovat a indická vláda dokonce zřizuje pro toulavé krávy hledající potravu, kterých je v indických velkoměstech k vidění v ulicích opravdu hodně, speciální výkrmny. Jedním ze znaků striktních pravidel hinduismu je půst přibližující

věřící, stejně jako Židy, k Bohu. Obvykle se drží dva až tři dny v týdnu a postící se konzumuje jen „čisté“ jídlo jako je mléko, ovoce a ořechy. V průběhu řady hinduistických svátků se servíruje pouze posvěcená strava obsahující čisté máslo.

4.5 Buddhismus

Obdobně jako u hinduismu je náboženství tohoto směru založeno na principu vegetariánství. Počátky Buddhismu jsou datovány do období 6. století před Kristem, kdy se stal hlavním náboženstvím v Indii. Základem buddhismu je tzv. koncepce „Ahimsa“ založená na přísném zákazu ublížení jakémukoli zvířeti. Konzumace masa se však v praxi zdržují pouze někteří mniši a ortodoxní věřící. Existuje mnoho záznamů vypovídajících o tom, že samotný Buddha jedl často maso a ani mnichům jeho konzumaci nezakazoval. Nesměli jíst pouze maso, o němž by věděli nebo se domnívali, že pochází ze zvířete zabitého speciálně pro ně.

Jak vyplývá z výše uvedeného, společným znakem všech náboženských tradic je pohrdání nenasytnou konzumací **jídla** a pití. Křesťanská víra nenasytný přístup k jídlu nazývá „obžerstvím“ a řadí jej do seznamu smrtelných hříchů. Avšak nejen nadbytek přijímané potravy, ale rovněž konzumace příliš drahých a delikátních pokrmů, je považována za hříšné obžerství.

5. Kanibalismus

Tuto kapitolu nemohu ve své práci opomenout, neboť pojídání lidského masa bylo běžnou součástí dávných **rituálů** v primitivních náboženstvích. Dnes je kanibalismus (antropofagie) jedním z nejstarších a nejhlouběji zakořeněných tabu lidské společnosti. Přesto ještě před sto lety existovaly na naší planetě desítky společenství, pro které bylo pojídání lidského masa naprosto běžným.

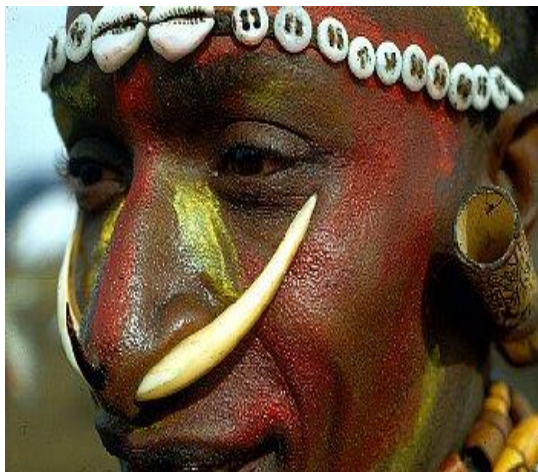
Důvodů, proč se společnost v minulosti uchýlila k této zvrácenosti, může být několik. Jedním z nich je **rituální** kanibalismus praktikovaný jako součást obřadů uctění mrtvých. Dále pak válečný kanibalismus, při němž se vítěz domníval, že spolu masem nepřítele vstřebá i jeho sílu a obratnost, či jako touha pomstít se a zostudit nenáviděného nepřítele, nebo kanibalismus jako prostředek k uchování moudrosti zemřelých příbuzných a blízkých. Lidské maso bylo pojídáno rovněž v situacích krajní nouze, například v důsledku katastrof, kdy člověk usiloval všemi prostředky o přežití a byl k němu donucen okolnostmi, za nichž pro něj přestaly platit běžné společenské normy. Překročení přijatelných norem chování bylo zaznamenáno často ve válkách dotčených zemích.

Ve většině zmíněných případů se jedná o kanibalismus našich prapředků, avšak i v novodobých dějinách lidstva, kdy pojídání lidského masa je bezvýhradným tabu, se s kanibalismem můžeme setkat v podobě deviantního chování psychopatů a jinak duševně nemocných osob.

5.1 Rituální kanibalismus

Jako příklad **rituálního** kanibalismu zmiňuji pohřební zvyklosti jednoho papuánského kmene: Jsou-li rodiče některého z členů kmenu příliš staří a nemohou být již ničím užiteční, silní členové kmene je společnými silami vynesou do koruny stromu a tam je uvážou. Kolem tohoto stromu pak vytvoří kruh, tančí hodinový obřadní tanec,

při němž neustále provolávají: „Ovoce je zralé! Ovoce je zralé!“. V závěru tohoto tance se všichni semknou kolem stromu a silně jím třesou tak dlouho, dokud rodiče nespádnou k zemi. Následuje obřadní hostina, při níž jsou na projev úcty, uznání a lásky snědzeni.



Papua New Guinea²⁰



Papua New Guinea²¹

5.2 Kanibalismus z pudu sebezáchovy

Případy kanibalismu, k němuž se člověk uchýlil v situaci krajní nouze důsledkem zoufalého hladu, kdy nebyla k dispozici žádná jiná potrava, byly zaznamenány v souvislosti se ztroskotáním lodi na moři nebo ztroskotáním letadla na odlehlých necivilizovaných místech podobných divočině. Snad nejznámějším příkladem je ztroskotání letadla v roce 1972 v Andách, na jehož palubě cestoval uruguayský ragbyový tým společně s některými svými příbuznými. Celkem posádku tvořilo

²⁰

<http://www.corbisimages.com/Enlargement/Enlargement.aspx?id=CJ004593&tab=details&caller=search>

²¹

<http://www.corbisimages.com/Enlargement/Enlargement.aspx?id=CJ004538&tab=details&caller=search>

čtyřicet osob, po pádu letadla deset lidí zahynulo a mnozí utrpěli vážná zranění. Na nějaký čas byly na palubě ztroskotaného letadla zásoby jídla a pití, ale i přesto, že s nimi ti, co přežili, zacházeli velmi úsporně, brzy byly vyčerpány. Všichni trosečníci byli věřící a myšlenka, že jedině uchýlení se ke kanibalismu je možnou cestou k přežití, pro ně byla obrovským morálním tabu a odmítali k takovéto zvrácenosti přistoupit. Teprve jeden z trosečníků, student medicíny, ospravedlnil tuto myšlenku povinností trosečníků k jejich rodinám a k Bohu zůstat naživu, dokud nebudou zachráněni. Záchranu se dočkali až po sedmdesáti dnech a nikdy jim nebylo vyčítáno, jaká cesta vedla k jejich přežití.

5.3 Válečný kanibalismus

Jako příklad válečného kanibalismu uvádím zadokumentovaný případ chování v armádě v době japonské invaze na Novou Guineu v roce 1942. Jeden z vojáků japonské armády, jež se vzdal australským jednotkám, vypověděl, proč z armády dezertoval: „*Dostal jsem od nadřízeného důstojníka rozkaz hlásit se následující den po východu slunce v kuchyni na porážku.*“²²

Tolik tedy jen krátká zmínka o kanibalismu, pro mnohé z nás nepochopitelném způsobu „stravování“. Pro současný kanibalismus, jehož výskyt je v drtivé většině spojen s duševními patologiemi, není v mé práci prostor, neboť je zaměřena na **kulturu** a **estetickou** stránku stravování lidské společnosti a člověk pojídající člověka v době dostatku potravy přestává být člověkem.

²² Daniel Diehl, Mark P. Donnelly – Historie kanibalismu aneb ochutnej svého souseda str. 55

6. Jídlo a pití ve výtvarném umění

Symbol jídla a pití nacházel od pradávna ve výtvarném **umění** své důstojné místo. Já svou pozornost směřuji do oblasti umělecké malby, jež je považována za jednu z nejdůležitějších forem výtvarného umění poskytující nezastupitelný zdroj informací. Umožňuje nahlédnout do světa lidských aktivit, věcí a gest, do světa každodennosti konkrétního historického období. Malířství se věnovali v minulosti především muži, ženy bývaly pro umělce múzou. Já v této práci zmiňuji alespoň část umělců, kteří v kontextu s daným tématem obohatili **kulturní** život.

6.1 Gotika

Ikonografické motivy, zobrazující jídlo, pití a způsob stolování, se stávaly žánrovou scénou již v období raného středověku. Ve výtvarném **umění**, kdy doposud hlavním a obvykle jediným tématem byly náboženské výjevy, dochází nově k zapojení prvků všedního života. První krajinomalby a obrazy, vystihující prostý život, se rodily právě v tomto období. Umělci však přistupovali k zobrazování těchto motivů jako k abstraktním symbolům a věrnému zobrazení nebyl přikládán mimořádný význam. Situace se změnila v pozdějším období vrcholného středověku 12. až 13. století a to vlivem výrazných společenských posunů a nastupujícího obecného blahobytu, kdy společnost započala s intenzivním odlesňováním a rozšiřováním ploch vhodných k obdělávání a vytvořila tak i příznivější podmínky pro nárůst obyvatelstva. Vytvářela se nová kultura, na hradech byl organizován dvorský život a zrodily se „dobré způsoby“. Mezi nimi i soubor **rituálů stolování**. Významnými evropskými centry putovali básníci a pěvci vyzdvihující ve svých básních a zpěvech rozkoše spojené nejen

s milostnou láskou, ale i s láskou k jídlu. Už ne kvantitě, ale především kvalitě jídla a ušlechtilému způsobu hodování byla věnována mimořádná pozornost a to téměř ve všech společenských vrstvách.

Z literatury 13. století pochází první psané kuchařské knihy přinášející zcela nový zájem o **gastronomii**, středověké iluminace a poezie poskytují široký náhled do kuchyní a hodovních síní. Za velkého znalce a milovníka jídla této doby je považován francouzský básník Eustach Deschamps. Jeho básně přinášejí věrný popis aristokratické tabule, neboť si nenechal ujít ani tu nejmenší příležitost zúčastnit se hostin pořádaných nejmnocnějšími a nejuznávanějšími vrstvami společnosti.

Hranici, kdy končí období gotiky a nastává počátek renesančního umění, nelze přesně definovat, neboť v Evropě tyto dva styly působily jistý čas paralelně a vzájemně se prolínaly. Například umění Jana van Eycka, významného holandského malíře, někteří historikové řadí do období gotiky, jiní v něm spatřují renesanční prvky. Jan Eyck, dvorní malíř ve službách Filipa Dobrého Burgundského, proslul nejen svým nadáním pro výzdobu paláců, ale s obdivuhodným naturalismem dokázal vykreslit velkolepé hostiny. Jeho obrazy nepopřou snahu o dokonalé napodobení jednotlivých detailů.



Jan van Eyck „Venkovský tanec“²³

²³http://www.google.cz/images?hl=cs&rlz=1R2SKPB_csCZ364&wrapid=tlif129589784731210&q=Jan+van+Eyck&um=1&ie=UTF-8&source=univ&ei

6.2 Renesance

Období renesance přineslo výjimečný odkaz holandského malíře Hieronyma Bosche, jehož obrazy vždy fascinovaly diváky. Obrazy se zřetelným nádechem novověku v sobě stále ještě ukrývají prvky středověké mystiky, přesto již postavené na základech tzv. „nové zbožnosti“. Zřejmě právě proto, že jeho tvorba byla tak jedinečná svou individuálností, sbíral jeho díla pro duchovní rozptýlení španělský král Filip II. **Symbol** jídla má v Boschově obraznosti naprosto svébytnou roli. Obrazem, vystihujícím dobovou hostinu se všemi neodlučitelnými vlastnostmi, je *Svatba v Káni Galilejské*. Můžeme zde vidět kromě hrající společnosti hudebníka svírajícího v ruku dudy, považované za ďáblův nástroj a pokrmy, například kančí hlavu a labuť, židovským zákonem zakázané. Naproti tomu zde již nenajdeme **symbol** prvního zázraku Kristova – proměnu vody ve víno. Smysl jeho obrazů je výzvou k nápravě tehdejší zkažené společnosti, výzvou k individuální cestě ke spáse. Morální varování je ústřední myšlenkou i ve stejně osobitě pojatém zobrazení *Alegorie obžerství a chtíče*.



Hieronymus Bosch „Alegorie obžerství a chtíče“²⁴



Gérard David „Svatba v Káni“²⁵

²⁴ http://www.artmuseum.cz/reprodukce2.php?dilo_id=3981

²⁵ http://www.artmuseum.cz/reprodukce2.php?dilo_id=302

Protipólem vyobrazení smrtelných hříchů je scéna *Zahrady rajských potěšení* významného holandského malíře Hieronyma Bosche, jehož dramaticky kontrastní dílo, obsahující hluboké významy, vždy fascinovalo diváky. Je ukázkou harmonie a souznění člověka s přírodou. Obraz je složen ze tří částí, pravého a levého křídla a centrální části. Centrální scéna je plna fantazijních **symbolů**, cizokrajných plodů a nahých postav radujících se z přírodou nabízených darů. Pozemské radosti a rozkoše, v souladu s morálkou, etikou a čistým svědomím, jsou cílem působení na diváka.



Hieronimus Bosch „Zahrada rajských potěšení“²⁶

Za zmínku stojí dílo holandského malíře Pietera Brueghela *Zápas masopustu s pústou*, jenž je reakcí na rozpory mezi protestantskou reformací provolávající konec

²⁶ http://www.artmuseum.cz/reprodukce2_pohled.php?dilo_id=160

půstu a katolickou církví nabádající k jeho zachování. Údajně prý Florencií dům od domu procházel inkvizitor zjišťující po čichu, zda si někdo nedopřává masa. Brueghelovy obrazy, po vzoru Hieronyma Bosche, znázorňují postavičky plné napětí a strachu. Okolnosti a inspirace jeho tvory byla důsledkem velkých **společenských** změn, k nimž přispělo mimo jiné objevování zámořských zemí, vesmíru a odkrývání tajemství lidského těla.

Za Brueghelova pokračovatele, jehož hlavním tématem byl každodenní život obyčejných lidí, je považován Adriaen Brouwer, rovněž holandský malíř. Zřejmě proto, že on sám našel zalíbení v dobrém **jídle** a nadměrném pití a byl pravidelným hostem krčem a hostinců, zaměřoval se především na žánrové scény ze života chudého lidu, tuláků a venkovanů. Z tohoto prostředí vzešlo dílo *Hospodský výjev*.



Pieter Bruegel „Boj mezi masopustem a půstem“²⁷



Adriaen Brouwer „Hospodský výjev“²⁸

²⁷ http://www.artmuseum.cz/reprodukce2_pohled.php?dilo_id=177

²⁸ http://www.artmuseum.cz/reprodukce2_pohled.php?dilo_id=1037

6.3 Manýrismus

Manýrismus jako umělecký sloh mezi obdobím renesance a baroka zaujímal hlavní pozici v **umění** Itálie, odtud se pak šířil do celé Evropy. Ovlivnil literaturu, sochařství a architekturu, nejvíce však zasáhl malířství. Manýristé toužili po svobodě v tvorbě, neboť klasická krása do této doby byla dle jejich názoru prázdná. Proto si vytvořili vlastní ideál krásy. Byla jím protáhlá, nadměrně svalnatá postava v nepřirozené póze. Manýrismus býval často označován za úpadkový styl období vrcholné renesance. A možná právě pro osobitý přístup a odpoutání se od renesančních prvků, se tento směr rozšířil a rozkvétal na panovnických dvorech celé Evropy. Znáмым obdivovatelem manýristů byl císař Rudolf II. Habsburský, který hostil mnoho z nich na Pražském hradě. Za nejvýznamnější umělce tohoto směru jsou považováni Giuseppe Arcimboldo, Michelangelo Buonarroti, El Greco a Federico Zuccaro.

Giuseppe Arcimboldo, italský malíř, na jehož dílo se lidé odjakživa dívali jako na podivné a zvláštní, ve svých výstředních malbách často užíval ovoce, zeleninu, hrnce, pánve a dokonce řemeslnické nářadí. Ty pak zkomponoval do lidské podoby a na obrazech aranžoval tak, aby z nich vznikly zajímavé portréty. Největší malířova díla se zrodila ve službách Habsburků na dvoře Rudolfa II. v Praze. Zde k jeho povinnostem patřilo rovněž navrhování výzdoby u příležitosti pořádaných slavností a nakupování uměleckých děl pro císařovu sbírku. Arcimboldova popularita prudce vzrostla s nástupem surrealismu, který v něm spatřoval svého duchovního předchůdce a milovníka neobvyklých kombinací. Jeho dílo velice obdivoval a oceňoval Salvador Dalí, španělský surrealistický malíř. Mnohé z Arcimboldových obrazů byly z Prahy za Třicetileté války při nájezdech Švédů ukradeny a staly se součástí soukromé sbírky švédské královny Kristíny.



Giuseppe Arcimboldo „Autoportrét 1575“, lavírovaná kresba²⁹

Za nejvýznamnější obrazy Arcimboldovy groteskní fantazie jsou považovány *Jaro, Léto, Podzim, Zima, Vertemnus, Voda, Oheň a Knihovník*. Obraz *Léto* znázorňuje dozrávající ovoce a zeleninu mnohých druhů, jakými jsou maliny, třešně, broskve, okurky a česnek. Pro *Podzim* je typická převaha vinné révy a šípku, součástí obrazu jsou i dýně a houby. Obraz *Vertemnus* je portrétem císaře Rudolfa II. a je tvořen kombinací ovoce a zeleniny všech ročních období.

²⁹ Werner Kriegeskorte, ARCIMBOLDO, tiráž - Benedikt Taschen Verlag GmbH&Co.KG, Balthasarstr.79, D-5000, Köln 1, ISBN 3-8228-0080-5



Giuseppe Arcimboldo „*Vertemnus 1590*“, olej na dřevě³⁰



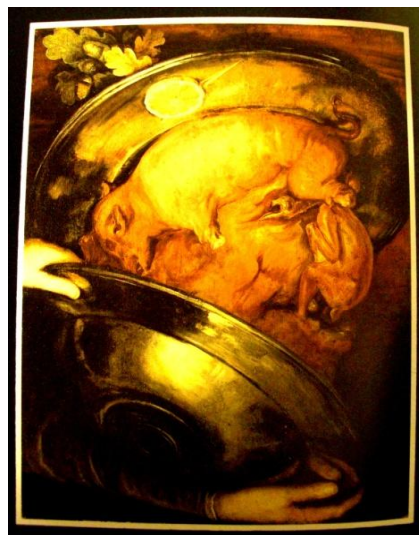
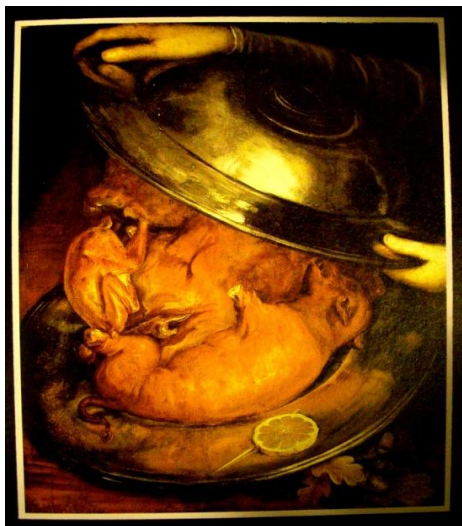
Giuseppe Arcimboldo „*Der Sommer 1563*“, olej na dřevě³¹ Giuseppe Arcimboldo „*Der Herbst 1579*“, olej na plátně³²

³⁰ Werner Kriegeskorte, ARCIMBOLDO, str.45-Benedikt Taschen Verlag GmbH&Co.KG, Balthasarstr.79, D-5000, Köln 1, ISBN 3-8228-0080-5

³¹ Werner Kriegeskorte, ARCIMBOLDO, str.53-Benedikt Taschen Verlag GmbH&Co.KG, Balthasarstr.79, D-5000, Köln 1, ISBN 3-8228-0080-5

³² Werner Kriegeskorte, ARCIMBOLDO, str.34-Benedikt Taschen Verlag GmbH&Co.KG, Balthasarstr.79, D-5000, Köln 1, ISBN 3-8228-0080-5

Dalším charakteristickým znakem tvorby tohoto malíře je oboustranný portrét, který pokud jej otočíme o 180 stupňů, uvidíme jiný, přesto však smysluplný obraz. Příkladem oboustranné podobizny je Arcimboldův *Kuchař*.



Giuseppe Arcimboldo „Der Koch 1570“,olej na dřevě³³

Giuseppe Arcimboldo „Der Koch 1570“,olej na dřevě³⁴

Tvorba Giuseppa Arcimbolda je považována za počátek období bohatého na výjevy se zátišími. Tyto náměty se nejvíce rozvinuly v období baroka, především v holandském malířství, odkud se rozšířily téměř do celé Evropy. Dodnes je zátiší považováno za jeden z vizuálně nejpřitažlivějších žánrů zachycujících krásu bohatství i všednosti s nádechem romantismu a citu pro detail podpořeného světelnými proměnami daného okamžiku.

³³ Werner Kriegeskorte, ARCIMBOLDO, str.57-Benedikt Taschen Verlag GmbH&Co.KG, Balthasarstr.57, D-5000, Köln 1, ISBN 3-8228-0080-5

³⁴ Werner Kriegeskorte, ARCIMBOLDO, str.57-Benedikt Taschen Verlag GmbH&Co.KG, Balthasarstr.57, D-5000, Köln 1, ISBN 3-8228-0080-5

6.4 Baroko

Baroko jako umělecký směr má své kořeny v Římě. Pro svou srozumitelnost a citovou vřelost bylo přijato všemi vrstvami obyvatelstva. Za ideál krásy byl považován zaoblený tvar těla dominující v mnoha dílech tohoto období. Otylost pak za symbol úspěchu a blahobytu. Rozvoj nových uměleckých pojetí obohatil výtvarné **umění** o další nové formy.

A právě v tomto období se poprvé objevuje termín zátiší. Zřejmě prvním obrazem pojmenovaným jako zátiší, je Rembrandtův *Stažený vůl* z období, kdy se tento významný holandský malíř vyrovnával se ztrátou své ženy a dětí. Námětem se mu stal poražený kus dobytka s rozpáraným břichem **symbolizující** nahotu provázející smrt.



Rembrandt „*Stažený vůl*“³⁵

³⁵ http://www.artmuseum.cz/reprodukce2_pohled.php?dilo_id=7098

Dalším významným malířem holandského původu, vyobrazujícím ve svých dílech žánrové scény především z pijáckých večírků, byl Jacob Jordaens. Příkladem mohou být díla *Jedlík* a *Oslava fazolového krále*.



Jacob Jordaens „Jedlík“³⁶



Jacob Jordaens „Oslava fazolového krále“³⁷

³⁶ http://www.artmuseum.cz/reprodukce2_pohled.php?dilo_id=6035

³⁷ http://www.artmuseum.cz/reprodukce2.php?dilo_id=517

Období barokního **umění** uzavírám pohledem na dílo německého malíře, rodáka z Olomouce, Georga Flegela. I on inspirován holandskými mistry s věrností a realismem maloval krásná zátiší složená ze skromných předmětů tehdejší hmotné **kultury**, zejména z ovoce a zeleniny, různých lahůdek, květín a zvířat.



Georg Flegel „Zátiší s ovocem a zeleninou“³⁸

Mohla bych zde jmenovat další významné umělce nastupujících uměleckých směrů věnujících se tématu zátiší, ale prostor v mé práci není tak široký. Proto kapitolu zakončím pohledem do devatenáctého století, do období impresionismu, které přineslo řadu vynikajících děl, pod kterými jsou podepsáni významní umělci, jakými byli Édouard Manet, Pierre Auguste Renoir nebo Vincent van Gogh.

³⁸ http://angelique.cz/hostiny_kuchyne.php

Édouard Manet, francouzský malíř, považovaný za „krále impresionistů“, jehož snahou bylo zachytit ve svých dílech skutečnost bez jakýchkoli lichotek a zkrášlování, se dočkal ocenění a slávy až ve svých 49 letech. Od ostatních umělců se chtěl odlišovat nevšedními náměty pro tehdejší dobu zcela nepochopitelnými, nepřijatelnými a kritiky zamítanými. Za nejskandálnější v dějinách **umění** a byla považována jeho *Snídaně v trávě*, kterou kritici chápali jako výsměch starým mistrům porušující svou nestydatostí tehdejší ustálená pravidla. Dodnes toto dílo zůstává jedním z nejpoutavějších obrazů všech dob.



Édouard Manet „*Snídaně v trávě*“³⁹

³⁹ http://www.artmuseum.cz/reprodukce2_pohled.php?dilo_id=586

"Kuchař by měl být ochráncem gastronomických tradic národa".

Roman Vaněk⁴⁰

7. Zástupci současné světové gastronomie

V následující kapitole nahlížím do současného světa **gastronomie**, do kuchyní, které dle mého názoru mají nejlepší pověst na světě. Každá kuchyně je jistě něčím specifická a přitažlivá, já však svoji pozornost věnuji jednomu zástupci asijského kontinentu a jednomu zástupci evropského kontinentu. Svou kombinací chutí, způsobem servírování a prezentování pokrmu obohacují naše smysly, vyvolávají nové touhy a očekávání.

7.1 Čínská kuchyně

Čínská kuchyně už po staletí svou různorodostí okouzluje celý svět. Právem se může pyšnit tím, že povýšila nejen přípravu pokrmů na umění, ale rovněž jejich konzumaci na zdroj harmonie. Cílem čínského kuchařského **umění** je dosáhnout harmonie chutí, vůní a barev prolínajících se v celém jídelníčku. Zřizování čínských restaurací po celém světě je důkazem toho, že čínská kuchyně se těší velké oblibě a to nejen pro svou typickou chuť, ale i pro fascinaci téměř poetickými názvy pokrmů. Za mnohými názvy pokrmů stojí pravděpodobně příprava jídel pro jistého čínského císaře, kterému si kuchař nedovolil naservírovat totéž **jídlo** dvakrát, protože by ho to nejspíše

⁴⁰ http://www.lidovky.cz/sneci-patri-v-cesku-k-tradici-co-ji-o-vanocich-milovnici-dobreho-jidla-1i7-/dobra-chut.asp?c=A101217_163013_dobra-chut_glu

stálo život a tak právě z tohoto důvodu vymýšlel neustále nová jména. Proto se i dnes setkáme na jídelních lístečích čínské kuchyně s pokrmy pojmenovanými jako Rýže *osmi pokladů*, *Chryzantémové květy*, *Osm drahocenností*, *Zelený malachit*, *Lví hlava* a mnoha dalšími neobvyklými názvy.

Mimořádně velký význam je přikládán působení servírovaného pokrmu na všech pět smyslů konzumenta – zrak, chuť, hmat, čich a sluch. Vzhledu servírovaného pokrmu je věnována velká péče a je stejně důležitý jako jeho chuť. Nejenže všechny ingredience v pokrmu obsažené jsou nakrájeny na stejně velké kousky, ale i finální úprava servírovaného **jídla** je nezdárka skutečným **uměním**. Kuchaři dbají na to, aby suroviny obsažené v pokrmu a suroviny, kterými je při servírování pokrm dekorován, mezi sebou barevně ladily a jejich ozdobné krájení se stalo skutečným požítkem pro oko. Nepřeberné množství lákavých vůní, jež se linou z připravených jídel, jim dodává koření a bylinky, v jejichž kombinování jsou čínští kuchaři skutečnými mistry. K dovršení skutečného zážitku je v řadě čínských restaurací a domácností **stolování** provázeno reprodukcí tiché harmonické hudby.

Číňané v kuchyni zužitkují téměř vše. Posvátný vztah k jídlu, velký počet obyvatel, nedostatek orné půdy a rozdílné klimatické podmínky, častá období bídy a hladomoru, je donutilo naučit se zpracovat téměř vše, co příroda v danou chvíli nabízela. A právě proto čínská kuchyně oplývá tak mimořádnou pestrostí, že se některé suroviny mohou zdát konzumentům jiných kontinentů neobvyklé až vyloženě odpudivé. V této souvislosti lze zmínit například:

Vlaštovčí hnízda z mořských chaluh – vytvořená vlaštovkami rodu *salangana* hnízdícími v přímořských skalách, jež se vaří tak dlouho, až zrosolovávají. Pak jsou nakrájena na nudličky a použita do polévek. Patří k nejdražším surovinám, neboť jejich

sběr je velice riskantní vzhledem k obtížné dostupnosti terénu a vyžádal si několik lidských životů.

Černá vejce – svou chutí připomínající uleželý sýr jsou žádaným studeným předkrmem. Jedná se o syrová vejce zakonzervovaná ve směsi hlíny, vápna a rýžových otrub a zakopána do země, kde vydrží několik let, v jejichž průběhu bílek zprůsvitní a žloutek získá nazelenalou barvu.

Za další neobvyklé pochoutky v Číně lze považovat konzumaci hmyzu, neopeřených ptačích mláďat, sušených žraločích ploutví a tzv. mořských okurek – mořských živočichů kulovitého tvaru dorůstajících délky půl metru přidávaných do polévek.

Čínským národním nápojem je čaj. Jeho konzumace bývala po 300 let výsadou císařského dvora. Tak dlouho trvalo, než jeho pití proniklo i do nižších vrstev čínské společnosti. Poprvé v čínské **historii** je čaj zmiňován v období 2 700 let před naším letopočtem. Náhodně jej okusil císař Shen Nung, jenž při jedné z cest po čínské říši usedl k odpočinku pod keř. Když se chystal napít ze svého šálku převařené vody, spadlo do něj několik okvětních lístků. Lahodná vůně linoucí se ze šálku přiměla císaře ochutnat. K jeho velkému překvapení nejenže lístky dodaly nápoji vynikající chuť a aroma, ale zanedlouho pocítil jejich osvěžující a posilující účinek. Od této chvíle keř považoval za zázračný. Ve starověkých písemných záznamech byla příprava a konzumace čaje dlouhým obřadem o mnoha krocích. Čajové lístky byly nejprve napařeny, nadrceny, ochuceny různými přísadami, zformovány do homole, opékány na ohni a následně semlety mezi archy jemného papíru. Teprve poté se přidaly do vody, po usazení částecí u dna nádoby se čaj nalil do šálků a byl připraven ke konzumaci. V současné době je pití čaje také jistým obřadem, ale používány jsou moderní techniky jeho přípravy.

Nápojem s dlouholetou tradicí je rýžové víno. Není jen pouhou přísadou čínských pokrmů, ale má i svou **symboliku**. Dodnes se téměř ve všech rodinách při narození dítěte zakope v kamenné nádobě do země, kde zraje s dítětem až do jeho svatby. Pak je slavnostně vyjmuto a rozléváno svatebčanům.

Čínské **stolování** je typické množstvím zásad, jejichž dodržování je znakem zdvořilosti a obvykle trvá i několik hodin. Jasná pravidla má zahájení hostiny, kdy hodování začíná pobídkou hostitele. Dřívější konzumace jídla je považována za velký prohřešek. Jídlo není rozdělováno na talíře strážníkům v kuchyni, ale je servírováno na oválných mísách na prostřený kulatý stůl s otáčivým středem. Každý ze strážníků má pak stejně daleko k mísám s pokrmy a nabírá si z nich dle chuti. Mimo výhodu, že má strážník možnost postupně ochutnat ze všech servírovaných pokrmů, odpadá rozhodování o tom, jak usadit **společensky** významnější osoby. Pokud se stolování významné osoby účastní, kulatý stůl poskytuje možnost jejich usazení čelem ke vchodu místnosti.

Tradičním příborem čínského stolování jsou jídelní hůlky, v restauracích nejčastěji vyrobené z bambusu, určené na jedno použití, v domácnostech jsou používány hůlky z dražších dřev, případně slonoviny. S hůlkami si vystačí právě proto, jak jsem již zmiňovala, že pokrmy jsou připravovány v drobných stejně velkých kouscích tak, aby tvořily jedno sousto. Příbory z kovu Číňané nepoužívají, neboť jsou přesvědčeni, že **jídlo** při styku s kovem ztrácí svou chuť a výživovou hodnotu. Pouze ke konzumaci tekutin je používána malá porcelánová lžička, případně se tekutina vypije rovnou ze servírovací misky. V průběhu stolování namísto v jiných zemích obvyklých papírových ubrousků používají v Číně k utírání úst a rukou malé, navoněné, vlhké ubrousky.

A čím je ještě čínský způsob stolování pro mnoho ostatních států naprosto odlišný? Říhání v průběhu jídla a značně zašpiněný stůl jsou pro hostitele znamením, že hostům chutnalo.



Chines in Main Dishes⁴¹

⁴¹ [http://browse.deviantart.com/?q=chinnes food&order=9&offset=144](http://browse.deviantart.com/?q=chinnes+food&order=9&offset=144)

7.2 Francouzská kuchyně

Francouzská kuchyně se zrodila v 18. století a byla to právě Francie, kde se poprvé objevil pojem *gastronomie*. Zprvu však neoznačoval **umění** vybraného jídla, ale způsob získávání a udržení si **společenského** postavení. Jako označení pro vybranou kuchyni tohoto termínu později použil Jean Anthelme Brillat Savarin, francouzský právník a ekonom, kterému od dětství imponovalo kuchařské umění. Stal se autorem vážných pojednání o fyziologii chuti, jídle a umění stolovat.

Francouzská kuchyně je po celém světě známá svou precizností, přesností a rafinovaností při utváření neuvěřitelných kombinací, složitých kreací a zcela nových způsobů úpravy potravin. A aby příprava pokrmů byla dokonalá, velké restaurace dbají na to, aby každý z kuchařů připravoval pouze určitou část menu. Kuchaři jsou rozděleni na ty, co připravují jen polévky, další omáčky, jiní se věnují přípravě masa a ryb a nechybí samozřejmě ani zkušení pekaři a cukráři. **Umění** francouzských pekařů povýšilo všem dobře známý chléb – bagetu, poprvé upečenou před více než sto lety v Paříži, na **symbol** národa. Ochutnáme-li ve Francii některý z cukrářských výrobků, zjistíme, že se jedná o „umění“ na skutečně vysoké úrovni. Nečekaně lahodná chuť a překrásný vizuální efekt jsou nezapomenutelným zážitkem. Francouzští cukráři nejraději pracují s listovým těstem, jež kombinují s velmi jemnými krémy všech barev a chutí, hustou tmavou čokoládou, křupavým karamellem, rozinkami, praženými mandlemi a úžasným marcipánem. Díky úctě a vážnosti v přístupu místních kuchařů, cukrářů a pekařů ke svému poslání, má Francie záviděníhodnou pověst nejlepší kuchyně na světě.

Neodmyslitelný podíl na slávě francouzské **gastronomie** má však i geografická poloha země. Bohatství moří a čtyř velkých řek, rozlehlé lesy, úrodná pole a zahrady, poskytují oblasti gastronomie množství živočišných a rostlinných produktů. Například skvělý dobytek, drůbež, lesní zvěř, ryby, ovoce, zelenina a byliny rozličných druhů. Kouzlo francouzské kuchyně pak spočívá i v rozmanitosti krajových specialit. Za nejlepší je považována kuchyně bretaňská, provensálská, baskická a samozřejmě pařížská. Nejen tyto regiony, ale i mnohé další, spojuje láska k tradicím, bohatá fantazie, hrdost na místní suroviny a vášně pro dobré **jídlo**. A čím jsou již zmiňované regionální kuchyně charakteristické?

Bretaňská kuchyně voní oceánem. Na jejím stole se nejčastěji objevují čerstvé ryby, korýši, humři, krevety, langusty, svatojakubské mušle, mořští šneci a ústřice. Bretaňské ústřice jsou považovány za nejlepší na světě. Zdejší speciality dostávají obvykle přívlastek „a la armoricaine“ (po americkému), neboť Bretaň se původně nazývala Armorique. Za tradiční pokrmy považují zdejší obyvatelé rybí polévku „cotriade“, nadýchané slané palačinky „galettes“ plněné jemnými paštikami, bretaňskými párky, sýrem nebo jen máslem a hedvábně jemné sladké palačinky tenké jako papír, „crepes“. Typické pro „crepes“ je to, že jsou pečené pouze z jedné strany. K jejich ochucení se užívá voda z pomerančových květů, kvalitní rum, skořice a aromatická dřevina vanilkových lusků.

Baskická kuchyně je ovlivněna svou polohou, kdy ji z jedné strany obklopuje oceán, na druhé se tyčí vysoké Pyreneje a přiléhá část hranic se Španělskem. Zdejší kuchyně je proto kombinací ryb a mořských plodů doplněná o sýry z ovčího mléka, to vše s lehkým nádechem Španělska. Nejoblíbenější a nejčastěji servírovanou rybou je tuňák a ančovička. Ryby ulovené v této oblasti jsou vyhlášené svou vysokou kvalitou a jedí se vařené, marinované nebo jako ragú s bramborami, česnekem a místní červenou

papričkou „piment d'espelette“. Tyto malé červené špičaté papričky, pokud navštívíme Baskicko na podzim, poskytují zajímavý pohled. Téměř všechny jižní stěny tamních domů jsou zakryty jejich vrstvou, vystaveny slunci, aby se po usušení semlely na prášek a uložily do malých nádobek. Nejen čerstvé, ale i sušené, jsou vynikající přísadou pokrmů, chutnají podobně jako cayennské papričky, ale jsou neporovnatelně voňavější. K další místní specialitě patří baskický koláč ze dvou vrstev jemného těsta, mezi nimiž je ukryta náplň z marmelády z třešní Itxassou, vesničky na jihozápadě Baskicka vyhlášené pěstováním těchto vynikajících třešní. Baskický koláč je možné ochutnat v každém obchodě, pekařství, restauraci nebo kavárně. Při návštěvě zdejšího kraje bychom neměli zapomenout ochutnat další z místních specialit „choucroute“. Původ této pochoutky pramení z dob středověku, připravuje se a podává ve velké kameninové nádobě. Je směsí uzeného bůčku, vepřového kolena, klobásek, vařených brambor, játrových knedlíčků a kysaného zelí. Vyhlášenou pochoutkou jsou husí a kachní játra ochucená místní pálenkou, solí a černým pepřem, ze kterých se dělají jemné paštiky, pěny a galantiny. Za nejluxusnější pochoutku jsou považována „pain de almar“ – husí játra prokládaná lanýži. Právem hrdí mohou být místní obyvatelé na kynutou bábovku „kougelhoppf“, plněnou griotkami.

Pařížská kuchyně nabízí nejen pochoutky regionální kuchyně, ale především kuchyni vlastní. Proslavená je masovými specialitami mnoha úprav, ale především zdejší pochoutkou „gratinée des Halles“, hustou cibulovou polévkou podávanou s „croque-monsieur“, toustem se sýrem, šunkou a máslem, nebo „croque-madame“, toustem „croque-monsieur“ doplněným ještě o sázené vejce. Co Pařížané milují, jsou majonézy a omáčky mnoha chutí. Nejoblíbenější však zůstává „sauce gribiche“, majonézová omáčka z vařeného žloutku, oleje, octa a hořčice, doplněná o nasekaný bílek, kapary, estragon, petrželku a pažitku, podávaná ke studeným masům a rybám.



vlastní fotoarchiv

Světově známé renomé zaručuje celé Francii výroba obrovského množství sýrů vysoké kvality. V gastronomických knihách a článcích je často zmiňováno přirovnání, že zde najdete tolik sýrů, kolik je dní v roce. Každý region Francie má své specifické druhy sýra, od nejjemnějších po velmi aromatické, čerstvé i dlouho zrající. Za nejproslulejší region výroby sýrů je považována Normandie. Všem známý sýr Camembert pochází právě z této oblasti. Tak, jak je běžné ve většině zemí podávat na závěr oběda či večeře sladký zákusek, na francouzské tabuli nesmí chybět jako dezert na kousky nakrájený sýr. Brillat Savarin, kterého jsem již ve své práci zmínila, použil velmi příznačného aforismu: „*Dezert bez sýra je jako jednooká kráska*“.⁴²

⁴² <http://dadala.hyperlinx.cz/syr/syrr001.html>

Ještě většího uznání, než v oblasti výroby sýrů, se dostává Francii v pěstování a zpracování vinné révy. První zmínky o francouzském víně pochází ze šestého století před naším letopočtem. V současné době nemůže žádná země na světě v tradici a prestiži francouzského vinařského **umění** soupeřit. Nejproslulejších je deset francouzských oblastí, z nichž každá je samostatným pojmem s vlastní **historií** a technologií pěstování a zpracování vlastních odrůd vína - Alsasko, Bordeaux, Burgundsko, Champagne, Loira, Provensálsko, Jura, Korsika, Rhona a Savojsko. Francouzi jsou na své vinařské umění velmi hrdí, je téměř povinnou součástí servírovaného jídla a tvrdí, že servírovat jídlo bez vybraného kvalitního vína, je téměř zločin.



Taste creation in Abstract⁴³

⁴³ <http://browse.deviantart.com/?q=vino&order=9&offset=192>

8. Vrcholná gastronomie - kuchařská a cukrářská artistika

V této kapitole věnuji krátkou pozornost kuchařské a cukrářské artistice - atraktivnímu způsobu prezentace a zdobení pokrmů, jenž nabízí nekonečný prostor pro fantazii nejen profesionálních kuchařů a cukrářů, ale pokusit se o tento druh **umění** může každý z nás. Hovořím-li o kuchařské artistice, na mysli mám zejména dekorativní vyřezávání ovoce a zeleniny (carving), tvoření originálních skulptur ze sýru, ledu a tuku. Cukrářská artistika dokáže vykouzlit nádherné výrobky z čokolády, karamelu, marcipánu, perníku a dalších surovin.



Bez názvu⁴⁴

⁴⁴ <http://catering-brno.blogspot.com/2011/02/carving-umelecka-dila-k-jidlu.html>

Aranžováním potravin se lidstvo zabývá od pradávna. Původ dekorativního vyřezávání ovoce a zeleniny má své kořeny v Asii, přibližně v 7. století našeho letopočtu. Již tehdy zdobily ruce čínských a thajských kuchařů císařský stůl dekorovanými zeleninovými a ovocnými plody. Čína a Thajsko jsou dodnes považováni za mistry tohoto **umění** a kouzlení s ovocem a zeleninou považují za jedno z tradičních řemesel. Ohromující dekorace umocňují přednosti tamních kuchyní, ve kterých vévodí vyváženost kontrastních chutí – pikantních a jemných, sladkých a ostrých. Nejen však v Asii, ale téměř na celém světě, se těší kuchařská a cukrářská artistika stále větší oblibě. Mistři, které tento druh dekorování uchvátil, mají možnost prezentovat své umění na mezinárodních soutěžích. Česká republika může být právem hrda na svého zástupce Ludka Procházku, který na nejprestižnější kuchařské soutěži světa „*Světová kuchařská olympiáda IKA 2008*“ získal zlatou medaili právě v kategorii kuchařské artistiky.



Birds in the garden⁴⁵

⁴⁵ [http://browse.deviantart.com/?q=carving food&order=9&offset=0#/d2ik03g](http://browse.deviantart.com/?q=carving+food&order=9&offset=0#/d2ik03g)

9. Aplikace tématu do koncepce mimoškolního vzdělávání

V rámci realizace výtvarného projektu pro děti věkové skupiny 9 až 11 let předkládám výběr nejzdařilejších prací na zadaná témata: „Na čem si nejvíce pochutnávám?“, „Veselé postavičky z ovoce a zeleniny“, „Zátiší“, „Jak vypadá kanibal?“

Realizace projektu proběhla v rámci zájmového výtvarného kroužku jako mimoškolní aktivita. Na úvod jsem jako motivační prvek zvolila soubor několika obrazů z různých období dějin umění s tematikou jídla. Děti téma velmi bavilo, tvořily spontánně, jejich kresba představuje přirozený způsob reálného i fantazijního světa.

9.1 Na čem si nejvíce pochutnávám?



Obrázek č.1 – autor Kristýna



Obrázek č.2 – autor Matěj



Obrázek č.3 – autor Vojta

9.2 Veselé postavičky z ovoce a zeleniny



Obrázek č.4 – autor Eliška



Obrázek č. 5 - autor Jirka

9.3 Zátíší



Obrázek č.7 – autor Karolína



Obrázek č.8 – autor Šárka



Obrázek č.9 – autor Lenka

9.4 Jak vypadá kanibal?



Obrázek č.10 – autor Marek



Obrázek č.11 – autor Ondra

10. Závěr

Cílem mé práce bylo alespoň částečně přiblížit oblast, která se týká každého z nás, neboť s ní denně přicházíme do kontaktu, každý z nás v odlišných podmínkách a jiném prostředí.

Už při utváření osnovy bylo zřejmé, že pojednat v rámci zvoleného tématu o všech epochách vývoje lidské společnosti je nemožné, neboť se jedná o téma velmi rozsáhlé. Proto jsem v kapitolách o historii stravování a stolování alespoň krátce přiblížila ta období, která dle mého názoru rozvoj gastronomie zasáhla nejvýrazněji, tedy období starověkého Řecka, Říma a Číny.

Významnou roli ve stravování společnosti hraje náboženství. V dnešním multikulturním světě se nevyhneme setkání s lidmi odlišných kultur a vyznání, jejichž stravovací praktiky a rituály jsou během všedních dní a svátků od těch běžných odlišné. Proto jsem v práci nahlédla i do této oblasti a přiblížila stravovací návyky a postoje nejrozšířenějších světových náboženství nejen pro jejich odlišnosti, ale i ve snaze pochopit a respektovat ideologii těchto náboženství.

Samostatnou kapitolu jsem věnovala kanibalismu, nejstaršímu a nejhlouběji zakořeněnému tabu lidské společnosti. Nemohla jsem ji však opomenout, neboť do společenských a historických souvislostí bezesporu zasahuje. Přesto jsem respektovala a nepřekročila pomyslnou hranici mezi kanibalismem historickým, jenž byl často ústředním bodem společenských a náboženských zvyků a rituálů, a kanibalismem současným, kterého se dopouští obvykle jako prostředku k vyjádření moci někteří psychosexuální devianti, sociopatičtí masoví vrazi a jinak duševně narušení jedinci.

V kapitole Jídlo a pití ve výtvarném umění jsem pozornost zaměřila na díla některých umělců, kteří žánrovými scénami vyobrazujícími jídlo a hostiny obohatili kulturní život společnosti, především pak v oblasti umělecké malby. Od dob středověkých idejí, kdy byl umělec pouhým řemeslníkem podílejícím se na společném díle velebícím velikost Boží, po epochy obohacující výtvarné umění o nové myšlenky a ideály postavené na rozumu a vědě.

Vzhledem k tomu, že v práci nenahlížím na jídlo jako na pouhý prostředek k uspokojení základní lidské potřeby, ale jako na jeden z prostředků „estetizace“ světa, prezentuji v ní dva zástupce současné moderní gastronomie, čínskou a francouzskou kuchyni, jež nám umožňují snoubením kvalitních ingrediencí při přípravě pokrmů a jejich konečnou prezentací v podobě mnohdy uměleckých gastronomických kreací prožít intenzivní smyslný zážitek. A protože gastronomie, stejně jako umění, hudba nebo sport, nezná hranic, nahlédla jsem krátce i do její vrcholné umělecké oblasti, jakou je kuchařská a umělecká artistika.

Součástí poslední kapitoly jsou výstupy dětí z realizovaného výtvarného projektu v rámci mimoškolní aktivity vztahující se k tématu mé práce. Obrázky jsou reflexí dětí na reálný svět a jejich vnitřní fantazijní svět.

Zhodnotím-li poznatky, které jsem získala při vytěžování pramenů přispívajících k vypracování mé práce, musím konstatovat, že gastronomie je univerzálním dorozumívacím prostředkem vypovídajícím beze slov o historii, mentalitě a pohostinnosti národa. Stejně jako se vyvíjí lidská společnost, roste neustále její zájem o kvalitní gastronomický zážitek. Prostřednictvím gastronomie lze prezentovat svou zemi a považovat ji za společenské pojítko mezi lidmi celého světa.

Přehled použité literatury

- 1) DIEHL, D., DONNELLY M.; *Historie kanibalismu aneb ochutnej svého souseda*. Práh, P.O.Box 46, 158 00 Praha 5 – 2007. ISBN 978-80-7252-193-7 1. Vydání
- 2) FAKTOR V.; *100 nejzajímavějších kuchyní celého světa*. Praha: Columbus, 2001
- 3) FREEDMAN, P.; *Jídlo dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008. ISBN 978-80-204-1847-0 1. vydání
- 4) JÜZL, M.; *Základy estetiky*. Praha: Albatros, 1992. ISBN 80-9000096-9-7
- 5) KRIEGESKORTE, W.; *ARCIMBOLDO*. Benedikt Taschen Verlag GmbH & Co. KG, Balthasarstr. 79, D-5000, Köln 1, ISBN 3-8228-0080-5
- 6) LINHART, A.T.; *Gastronomické záhady aneb Pohledy do historie kuchařského umění*. Praha: Public History, 1994
- 7) NOUZOVÁ, A.; *Variace na kuchyně Orientu*. Praha: Avicenum, zdravotnické nakladatelství, 1993. ISBN 08-046-83 1. vydání
- 8) SALAČ, G.; – *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9 2. vydání
- 9) VÍTKOVÁ, M.; *Kultura stolování*. Hradec Králové: Gaudeamus, 1992. ISBN 80-7041-579-7 2. vydání
- 10) VONDRUŠKA, V.; *Intimní historie od antiky po baroko*. Brno: MOBA, 2007. ISBN 978-80-243-2672-6 1. vydání

Přehled internetových zdrojů

- | | |
|---|--------------------------|
| http://citaty.kukulich.cz/ | staženo dne 18. 9. 2010 |
| http://www.fototravel.info/index.php | staženo dne 23. 10. 2010 |
| http://czech-wikipedia.wiki-site.com/w/i/k/Wikipedie.html | |
| http://obrazar.com/obrazar/jidlopiti.phtml | |

http://mujpruvodce.cz/vismo/dokumenty2.asp?id_org=600028&id=1833&p1=1003	staženo dne 23. 10. 2010
http://meritokracie.sdeluje.cz/2619-masin-masin-spol.html	staženo dne 23. 10.2010
http://spqr.cz/	staženo dne 23. 10. 2010
http://forum.valka.cz/	staženo dne 5. 11. 2010
http://www.deviantart.cz/Deviant-Art	
http://www.womenpriests.org/cz/pshift.asp	staženo dne 12. 11. 2010
http://www.artmuseum.cz/	
http://vilemina.blog.cz/	staženo dne 9. 1. 2011
http://www.recepty4u.info/	staženo dne 13. 1. 2011
http://www.obrazky.cz/	staženo dne 14. 1. 2011
http://www.corbisimages.com/	
http://angelique.cz/	staženo dne 23. 1. 2011
http://www.lidovky.cz/	staženo dne 23. 1. 2011
http://dadala.hyperlinx.cz/	staženo dne 25. 1. 2011
http://www.catering-brno.cz/	staženo dne 25. 1. 2011
http://www.sstrnb.cz/	staženo dne 25. 1. 2011